



DENTRO DEL MARCO DEL PROGRAMA EUROPEO **"EL Origen del Sabor", PLÁTANO DE CANARIAS IGP** **PROMOCIONA SU SELLO EUROPEO**

El programa *El Origen del Sabor*, impulsado por la Comisión Europea dentro de su plan de apoyo a la promoción agroalimentaria y en el que participan la indicación geográfica protegida Plátano de Canarias y las denominaciones de origen protegidas Cereza del Jerte y Kaki Ribera del Xúquer, ha puesto en marcha distintas acciones para la difusión y promoción de la calidad de los productos europeos agroalimentarios, dentro de Europa.

El Origen del Sabor incluye actividades que se desarrollarán durante el periodo 2019 a 2021 en España y Alemania combinando medios masivos y online, y acciones específicas de relaciones públicas.

Dentro del marco de estas acciones específicas de relaciones públicas se realiza esta semana, un viaje de prensa a la isla de La Palma, zona productora de Plátano de Canarias IGP. Durante esta visita, con una duración total de 3 días, los medios de comunicación de prensa y televisión de ámbito nacional conocerán de primera mano las peculiaridades del cultivo del plátano, los motivos que justifican su calidad diferenciada, así como las características únicas que lo han convertido en referente en el sector agrícola español como fruta pionera en producción sostenible y compromiso social y medioambiental.

Plátano de Canarias es el único plátano o banana del mundo que cuenta con el reconocimiento comunitario europeo de Indicación Geográfica Protegida (IGP) que lo reconoce como producto de especial protección.

La IGP ha sido concedida a Plátano de Canarias debido a características que le hacen único:

- Su sabor dulce intenso, como resultado de su alto contenido en azúcares y su bajo contenido de almidón. Su textura levemente resistente a la mordida, suave y tersa a la vez, es jugosa, compacta pero blanda.
- Su intenso aroma denominado "impacto plátano" consecuencia de la riqueza en acetato de isoamilo y el hexyl butanoato.
- Sus motitas oscuras características en la piel del plátano debido a la gran actividad de las enzimas polifenoloxidasas y peroxidasas que catalizan reacciones de oxidación relacionados con el pardeamiento.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



"El origen del sabor europeo"



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



Desde la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias, órgano de gestión de Plátano de Canarias IGP, se acompañará a los periodistas que durante los próximos tres años visitarán las islas para conocer de primera mano el cultivo y el impacto paisajístico, social y económico que supone el plátano en Canarias.. Las labores de empaquetado de plátano y las características de riego y sostenibilidad medio ambiental serán aspectos que cubrirá la visita con detenimiento.

La isla de La Palma es la segunda isla productora de plátanos de las islas con más de 5.700 pequeños productores que convierten al plátano en un pulmón básico de su actividad al cubrir más del 30% del empleo de la isla en muchos de los municipios dedicados al cultivo.

EL ORIGEN DEL SABOR

Plátano de Canarias IGP

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) "es la organización propietaria de la marca Plátano de Canarias y órgano de gestión de la Indicación Geográfica Protegida que actualmente engloba a la totalidad de los plátanos cultivados en las islas. El Plátano de Canarias IGP se ve influenciado por las suaves temperaturas y los vientos húmedos que llegan a las islas y que marcan el lento desarrollo de la planta. Este incremento del tiempo de cultivo y por tanto del tiempo de maduración del fruto en la planta define las características diferenciadoras del Plátano de Canarias; sabor dulce, aroma y apariencia exterior".

DOP Kaki Ribera del Xúquer

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Kaki Ribera del Xúquer (Valencia) "tiene como principal función el control y la promoción del kaki de la variedad Rojo Brillante, única variedad amparada y que comercialmente se conoce como "Kaki Persimon, siendo el kaki protegido el único que puede denominarse Kaki Persimon".

El Kaki Persimon "es de color anaranjado, consistencia firme, no tiene semillas, y una vez recolectados se confeccionan sin ningún tipo de tratamiento postcosecha, siendo habitual encontrar defectos superficiales sobre su piel por el roce de hojas y ramas".

DOP Cereza del Jerte

La Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte "ampara exclusivamente a cerezas originarias del área de producción situada en las comarcas del norte de la provincia de Cáceres y enclavadas en la zona de agricultura de montaña Trasierra-Gredos Sur. Esta zona posee características geográficas, físicas, históricas y culturales



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



"El origen del sabor europeo"

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



muy específicas y homogéneas. El cultivo se asienta en pequeñas fincas abancaladas, situadas en las laderas situadas en umbría o solana”.

El producto certificado por este Consejo Regulador “es cereza de mesa para su consumo en fresco. Las variedades locales que mayor volumen de producción aportan son las agrupadas bajo el nombre genérico Picotas del Jerte cuya característica principal es que no presentan pedúnculo, al desprenderse éste de forma natural en la recolección manual”.

Para más información o gestión de entrevistas:

Rocío García

r.garcia@gocomunicacion.es

Tlf.- 665 49 26 22